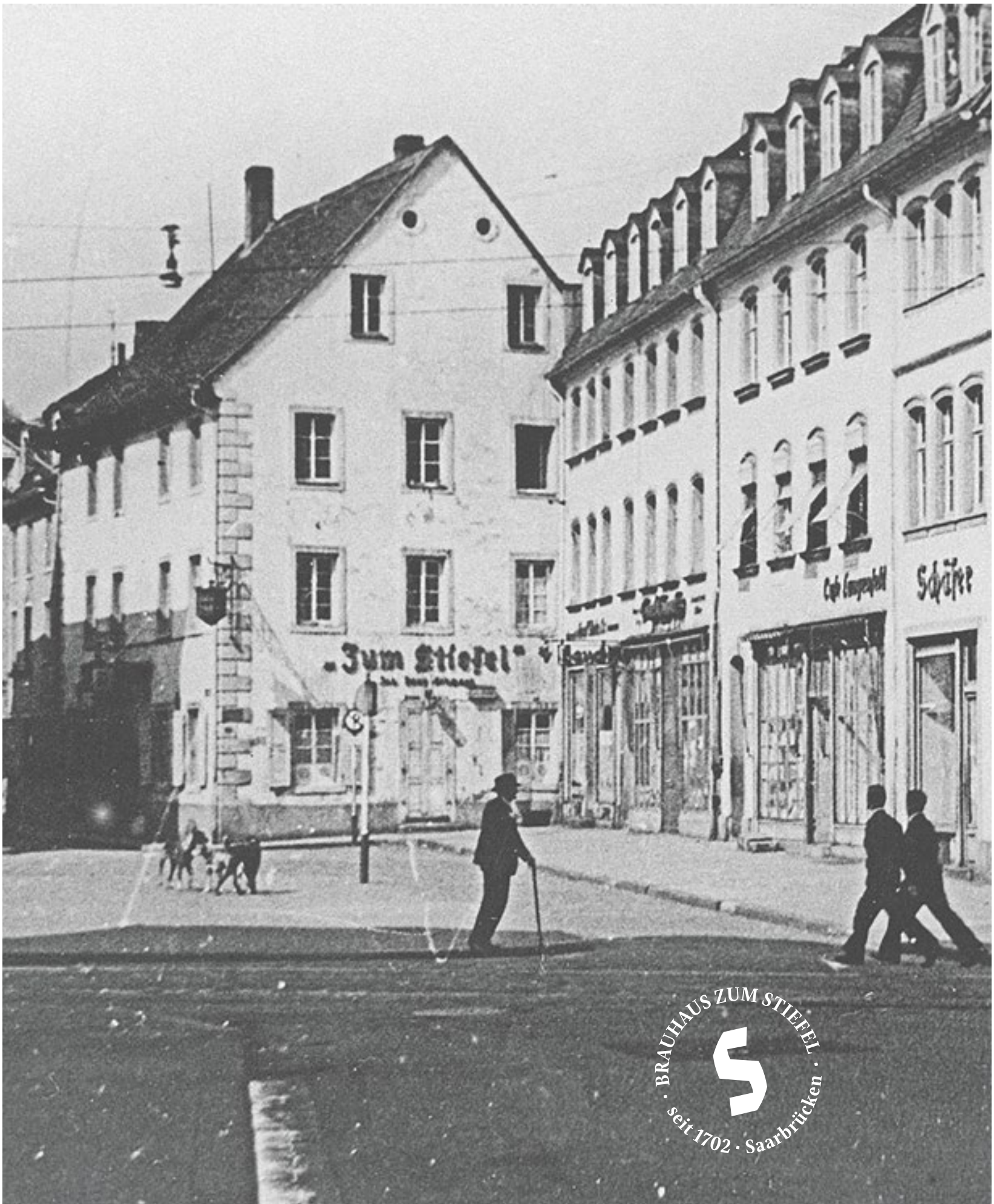
STIEFEL HAUSBLATT

GERICHTE & GESCHICHTEN



WAS TRADITION BEDEUTET

Gedanken zu Saarbrücken, Bier und saarländischem Essen

Präsident der Handwerkskammer des Saarlandes – Helmut Zimmer

Wenn ich an saarländische Gastronomiekultur denke, dann denke ich zuerst an das Brauhaus zum Stiefel – dieses jahrhundertealte Wirtshaus mitten in Saarbrücken, das wie ein lebendiges Beispiel dafür steht, was Handwerk in der Gastronomie bedeutet.
Seine Räume sind ein Ort, den Menschen von nah und fern aufsuchen, um anzukommen: um regionale Köstlichkeiten zu genießen, um sorgfältig ausgewählte Biere zu genießen, für Momente echter Gastlichkeit – und für gelebtes Handwerk.

Das Brauhaus selbst verkörpert tiefe handwerkliche Tradition: Hier kochten schon unsere Vorfahren, hier entstanden über die Jahrhunderte Rezepte und Fertigkeiten – manche überliefert von Meister zu Lehrling, manche neu entwickelt durch Innovation im Handwerk. Die behutsam modernisierten Räume, die Selbstzapftische, die offene Küche und die zeitgemäße Gastronomie – all das erzählt von einem Betrieb, der Handwerkskunst in Perfektion lebt.
Und dann ist da diese besondere Verbindung – keine gewöhnliche Wirtschaft, sondern ein Ort, wo Handwerkstradition täglich erfahrbar wird. Seit der Wiedereröffnung wurde es zur Brücke zwischen alter Kochkunst und modernem Gastgewerbe, zwischen handwerklicher
Tradition und unternehmerischer Innovation. Mit rustikalem Holz von regionalen Schreinern, durchdachtem Design, gemütlichen Stuben und einem Biergarten – und mit der Speisekarte, die beides vereint: traditionelle Handwerkskunst und zeitgemäße Küchenfertigkeiten.

Als Präsident der Handwerkskammer des Saarlandes erlebe ich hier täglich, was Handwerk ausmacht: Die Kochkunst in der Küche, die Gastlichkeit als gelebtes Handwerk, die Liebe zum Detail in Service und Ambiente – und Orte wie das Brauhaus zum Stiefel, die zeigen, dass Handwerk Zukunft hat. Man schmeckt

die Meisterschaft; man erlebt Qualität und Leidenschaft; man spürt, wie Tradition und Innovation sich ergänzen.

Handwerk ist nicht allein Vergangenheit, sondern auch gelebte Gegenwart – und die Gastronomie ist eines seiner schönsten Gesichter. Sie ist Werkstatt und Bühne zugleich, Ort der Ausbildung und des Genusses, wo junge Menschen ihr Handwerk lernen und Gäste Qualität erleben. Im Brauhaus zum Stiefel wird diese Handwerkskultur täglich erfahrbar – mit jedem sorgfältig zubereiteten Gericht, jedem aufmerksamen Service, jedem Moment echter Gastlichkeit.

Geschäftsführer der place2b Gruppe – Jochen Strobel

Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Brauhaus im Herzen von Saarbrücken! Als Team der place2b Gruppe sind wir stolz darauf, dass das Brauhaus zum Stiefel zu unseren Reihen zählt, und freuen uns, Ihnen mit unserer Wirtshauszeitung einen Einblick in unser besonderes Haus zu geben.

Warum wir uns in der Gastronomie engagieren:
Für uns bedeutet Gastronomie, „Plätze" zu schaffen – Orte, wo das Leben pulsiert und Begegnungen entstehen. Wir wollen ein Herzstück unserer saarländischen Heimat bewahren und gleichzeitig für die Zukunft gestalten.

Tradition im Brauhaus zum Stiefel
Das historische Gebäude, in dem über Generationen hinweg Braukultur und Gastfreundschaft gelebt wird, bietet uns die Chance, alte Traditionen zu leben und diese neu zu interpretieren. Mit einem motivierten und engagierten Team ist das unsere tägliche Passion. So erleben wir hier jeden Tag ein Stück von dem, was das Leben ausmacht: die schönen Momente im Miteinander. Erleben Sie es selbst!

Herzlichst, Ihr Team der place2b Gruppe

JASPER – UNSER GASTGEBER MIT HERZ

Ein Holländer mit saarländischer Seele
Unser Betriebsleiter Jasper bringt das Beste aus zwei Welten mit: die holländische Offenheit und die saarländische Herzlichkeit. Ursprünglich aus Holland stammend, ist er längst im Herzen Saarbrückens angekommen – und das Brauhaus zum Stiefel ist sein Zuhause geworden.

Frische Tradition leben
Jasper steht für das, was unser Brauhaus ausmacht: Tradition ehren, aber nicht darin verstauben. Modern und frisch, aber mit tiefen Wurzeln. Ob Tourist oder Saarländer, Jung oder Alt – bei Jasper findet jeder seinen Platz.

Ein Ort für alle
Jasper und sein Team heißen alle Gäste im Brauhaus herzlich willkommen, die qualitativ hochwertige, moderne Brauhauskultur zu schätzen wissen. Denn das ist der Anspruch, den sie sich gesetzt haben: ein etwas anderes Gasthaus zu schaffen, das den Jahren Respekt entgegenbringt und die gemeinsame Familienkultur betont.

SPEISEN & GETRÄNKE

Mit Schwung und Leidenschaft,
so werden unsere Käsespätzle von
unserem Küchenteam zubereitet.

Ebbes für Voreweg

Brotzeit & Vorspeisen

Wie dehemm. Bei uns gibt's keine Kompromisse, nur gute, ehrliche Zutaten und Rezepte, die von Herzen kommen. Ideal zum Teilen, damit jeder ebbes probieren kann.

► Stiefel Brotaufstriche

Stiefel Rindertatar

mit Schalotten, Kapern, Bio-Eigelb, geröstetem Brauhausbrot und frischem Knoblauch

15,90 €

Saarländische Rindfleischsupp

nach altem Familienrezept, mit regionalem Wurzelgemüse und Brauhausbrot

8,90 €

Hausgemachte Grumbeersupp

Kartoffelsuppe nach traditionellem Rezept, gekocht aus Pfälzer Kartoffeln und Brauhausbrot

8,50 €

► **vegetarisch**

Ofenfrische Brezel

1,80 €

► **vegetarisch**

Münchner Weißwurstsalat

Original Weißwurst aus München, Süßer-Senf-Vinaigrette mit Händlmaier-Senf

12,50 €

2 Original Münchner Weißwürste

in der Löwenkopfterrine serviert, mit ofenfrischer Brezel und süßem Händlmaier-Senf

7,90 €

+ je weitere Wurst **+ 3,00 €**

Ziegenkäse Crostini

Cremiger Ziegenkäse auf knusprigem Bergbrot, verfeinert mit Honig und gerösteten Walnüssen

7,50 €

► **vegetarisch**

Grumbeerkichelcher

mit hausgemachtem Apfelmus

9,50 €

► **vegan**

Kartoffelpuffer

mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich

17,90 €

Bayerischer Obazda

Reifer Camembert, schaumig gerührte Butter, Zwiebeln, Paprika, ein Schuss Weißbier und eine frisch gebackene Brezel

10,90 €

► **vegetarisch**

Stiefel Brotaufstriche

Bayerischer Obazda, Tomaten-Hummus, Kräuterquark und Brauhausbrot

12,00 €

► **vegetarisch**

Grienzeich

Frisch aus dem Garten

Salat chèvre chaud

Ziegenkäse auf Crostini mit Honig, Blattsalaten, Kürbiskernen und Balsamico-Dressing

19,90 €

► **vegetarisch**

Schnitzelsalat

Blattsalate mit Rohkostsalaten, Hausdressing und Schnitzelstreifen

17,90 €

Hähnchensalat

Blattsalate mit Rohkostsalaten, Hausdressing und Hähnchenstreifen

17,90 €

Salat Hendl Popcorn

Blattsalate mit Rohkostsalaten, veganen Crispy Chicken Cheese Balls, Balsamico-Dressing und Zitronen-Pfeffer-Aioli

17,90 €

► **vegan**

► Salat chèvre chaud

UNSER GULASCH

Kein Schnickschnack, nur Geschmack.

UNSER GULASCH– EIN STÜCK TRADITION.

Es gibt Gerichte, die schmecken nach Heimat. Unser Gulasch ist genau so ein Gericht. Es steht für alles, was wir an der ehrlichen Hausmannskost lieben: Sorgfalt, Zeit und die besten Zutaten, die man kennt und denen man vertraut.

Mit Liebe und Zeit gekocht

Ein richtig gutes Gulasch braucht seine Zeit. Bei uns wird das Fleisch kräftig angebraten und mit den Gewürzen verfeinert, die schon unsere Großmütter kannten. Dann schmort es für Stunden im Topf, bis es so zart ist, dass es auf der Zunge zergeht. Diese Geduld macht den Unterschied, denn wir wissen: Gutes braucht eben seine Zeit. Das ist ehrliches Handwerk, das man mit jedem Bissen schmeckt.

Saftiges Rindergulasch

kräftig gewürzt und schonend mit französischem Rotwein geschmort, mit Semmelknödeln in der Pfanne serviert

24,90 €

Unsere Lieblings-gerichte

Das Beste aus dem Saarland und der Region

Bei uns kommt auf den Tisch, was das Saarland ausmacht: ehrliche, hausgemachte Gerichte, die nach Heimat schmecken. Zubereitet mit dem Besten, was unsere Region zu bieten hat.

Wir sind stolz auf unsere Wurzeln und unsere Partner. Deshalb arbeiten wir Hand in Hand mit Betrieben von hier, um Euch den unverfälschten Geschmack des Saarlandes auf den Teller zu bringen. Jedes Gericht ist ein Stück saarländische Tradition, mit Liebe und von Hand für euch gemacht.

Haltet die Augen offen nach unserem wechselnden Mittagstisch! Dort findet Ihr noch mehr leckere Überraschungen aus unserer regionalen Küche – immer frisch, immer gudd.

Tradition auf dem Teller, Geselligkeit am Tisch.

Brauhaus Salat

Blattsalate, mit marinierten Rohkostsalaten, Ofenkartoffel und eine 180 g Mini-Lyoner vom Metzger Schwamm, Senf von der Bliesgau Ölmühle und Hausdressing

18,50 €

Käsespätzle

mit gereiftem, würzigem Bergkäse und reichlich Röstzwiebeln

16,90 €

► **vegetarisch**

Gesottenes vom Rind

Saftig gekochtes Rindfleisch vom Weiderind mit Ofenkartoffel und Meerrettichsoße

18,90 €

Saarländische Gefillde

Nach Omas Hausrezept seit 1967:
Zwei Kartoffelteigklöße, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, Lauch und Brot. Dazu cremige Speckrahmsoße und traditionelles Sauerkraut.

18,50 €

Aus Dibbe unn Pann

Deftiges und Knuspriges

Zwiebelrostbraten

Roastbeef mit knusprigen Pommes frites, reichlich Röstzwiebeln und einem kleinen Salat

27,90 €

► Zwiebelrostbraten

Schnitzel Wiener Art

Zwei Schweineschnitzel, frisch ausgebacken mit Zitrone und knusprigen Pommes frites

16,50 €

Original Wiener Schnitzel

aus der Nuss – dem Kaiserteil des Kalbs – geschnitten, ausgebacken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

25,90 €

Lewwerknepp mit Püree

Hausgemachte Leberknödel, cremiges Kartoffelpüree und Sauerkraut

17,90 €

Champignonrahmschnitzel

Zwei Schweineschnitzel, frisch ausgebacken mit hausgemachter Champignonrahmsoße und knusprigen Pommes frites

18,90 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Kartoffelpüree, Limettenbutter, Tomatenragout und knackigen Blattsalaten

21,90 €

Vegane Frikadüse

Herzhaft pflanzliche Frikadelle mit Pommes frites, goldenen Röstzwiebeln und würzigem Senf

16,90 €

► **vegan**

Pfefferrahmschnitzel

Zwei Schweineschnitzel, frisch ausgebacken mit hausgemachter Pfefferrahmsoße und knusprigen Pommes frites

18,90 €

Schweinemedaillons

Saftig gegrilltes Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße und Butterknöpfle

19,90 €

Ebbes dezu

Pommes frites

3,50 €

► **vegan**

Kartoffelpüree

5,00 €

► **vegetarisch**

Spätzle mit Butter

4,50 €

► **vegetarisch**

Mehr Soße dezu

Bratensoße

3,50 €

Speckrahmsoße

3,50 €

Champignonrahmsoße

3,50 €

► **vegetarisch**

Pfefferrahmsoße

3,50 €

► **vegetarisch**

Gesundes dezu

Beilagensalat

4,50 €

► **vegetarisch**

Sauerkraut

4,50 €

Kartoffelsalat

4,50 €

► **vegan**

Für unsere kleinen Gäste

Grumbeerkichelcher

2 Kartoffelpuffer aus Pfälzer Kartoffeln mit hausgemachtem Apfelmus

5,00 €

► **vegan**

Kinderschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Ketchup

7,50 €

Kinder Spätzle

mit Butter **5,00€**

mit Champignonrahmsoße **6,00€**

► **vegetarisch**

Ebbes Süßes

Apfelstrudel

mit saftigen Äpfeln, Vanillesoße und Sahne

7,50 €

► **vegetarisch**

Eismarillenknödel

Knödel aus Vanilleeis mit fruchtiger Marillenmarmelade gefüllt und in Bröseln mit geriebenen Haselnüssen gerollt

7,50 €

► **vegetarisch**

Mousse au chocolat

Eier, Sahne, Bitterschokolade und ein Schuss französischer Cognac

9,50 €

► **vegetarisch**

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Apfelmus

14,50 €

► **vegetarisch**

► Kaiserschmarrn

► Eismarillenknödel

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen kannst Du über den QR-Code direkt einsehen.

Ei proschd!

Natürlich legen wir auch bei unseren Getränken viel Wert auf regionale Herkunft, gute Partnerschaften und ehrliche Qualität.

Frisch aus dem Fass

Unser Stiefel Original ist ein mildes, süffiges Helles aus Hallertauer Hopfen, regionaler Braugerste und weichem Sandsteinwasser – goldgelb, leicht süß und fein bitter, frisch im Tank in den Stiefel gebracht.

Das Stiefel Weizen kommt ungefiltert, fruchtig-spritzig und aromatisch-würzig daher, gebraut mit heimischem Weizen. Beides kommt von unserer Partnerbrauerei Karlsberg aus dem Saarland, die dafür bereits internationale Preise gewonnen hat. Zusätzlich schenken wir immer zwei wechselnde Saisonbiere frisch vom Fass aus.

Weine & Schnäpse aus der Region

Auch bei unseren Weinen und Schnäpsen schauen wir nicht in die Ferne, sondern auf das Gute, das direkt vor unserer Haustür entsteht.

Entdeckt unsere guten Weine von regionalen Winzern und genießt einen unserer feinen Brände als perfekten Abschluss für ein gutes Essen.

Bier

Stiefel Original
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Original Radler
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Original Cola Bier
0,5 l — **5,50 €**

Eigens für uns gebrautes Bier, frisch aus dem Lagertank gezapft, extrem süffig für jeden Anlass und jede Tageszeit.

Schnitt Stiefel Original
— **4,20 €**

Sehr schaumiges halbes Bier, im großen Glas als letztes Bier vor dem nach Hause gehen oder für schnell mal zwischendurch.

Original

Schnitt Original

Stiefel Weizenbier
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Saison Bier
0,5 l — **5,80 €**

Der 4. Hahn
0,5 l — **5,80 €**

Unser Servicepersonal stellt Dir gerne unser Saisonbier oder das wechselndes Bier am 4. Zapfhahn vor. Sprich uns einfach an!

Maß Bier

Stiefel Original
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Original Radler
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Original Cola Bier
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Weizenbier
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Saison Bier
1,0 l — **11,00 €**

Der 4. Hahn
1,0 l — **11,00 €**

Alkoholfreie Biere

Karlsberg Grapefruit alkoholfrei
0,33 l — **3,50 €**

Karlsberg Ur-Pils 0.0% vom Fass
0,5 l — **5,80 €**

Karlsberg Radler 0.0% vom Fass
0,5 l — **5,80 €**

Karlsberg Weizen alkoholfrei
0,5 l — **5,80 €**

Für dahemm unn unnerwegs

Im Sudhaus erhaltet Ihr unser Stiefel Original in der Brauhaus Flasche frisch aus dem Tank abgefüllt.

Stiefel Original
1,89 l — **18,00 €**

Pfandflasche
— **12,00 €**

Alkoholfrei

Afri Cola / Afri Light
0,4 l — **4,00 €**

Bluna Zitrone / Orange
0,4 l — **4,00 €**

Brauerlimo
0,4 l — **4,00 €**

Dr. Polidori Dry Tonic Water
0,2 l — **4,00 €**

Holunderschorle / Apfelschorle / Johannisbeerschorle
0,4 l — **4,00 €**

Apfelsaft / Johannisbeersaft / Orangensaft
0,4 l — **5,00 €**

Säfte von Niehoffs Vaihinger

Wasser

Brauhauswasser (Tafelwasser)
Prickelnd / Still
0,4 l — **3,60 €**

Teinacher
classic / naturell
0,75 l — **6,50 €**

Weine

Weiß

	0,15 l	0,75 l
Grauburgunder *Schmitt-Weber, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
Stiefel Riesling feinherb *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	
Stiefel Weißburgunder *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
Saar Riesling *Van Volxem, Mosel*	**7,50 €**	**35,00 €**

Rosé

	0,15 l	0,75 l
Stiefel Rosé *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
2MW Rosé Spätburgunder *Frank Roeder / Jürgen von der Mark, Baden*		**28,00 €**

Rot

	0,15 l	0,75 l
Herzblut Cuvée *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
Petit Noir *Uli Metzger, Pfalz*	**6,50 €**	**30,00 €**

Winzersekte

	0,1 l	0,75 l
Stiefel Riesling Sekt *Weingut Thanisch, Mosel*	**4,50 €**	**30,00 €**
Pinot Brut *Schmitt-Weber, Mosel*		**35,00 €**
1900 Brut Riesling Sekt *Van Volxem, Mosel*		**45,00 €**

Spritzgetränke

Aperol Spritz
Prosecco, Soda, Aperol, Orange
7,50 €

Hugo
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minze
7,50 €

Ferdinand's Rosemarie
Saarländischer Premium Vermouth mit Dr. Polidori Dry Tonic Water
7,50 €

Stiefel Saison Spritz
7,50 €

Longdrink Spezial

Saarländischer Premium Gin mit Dr. Polidori Dry Tonic Water

Ferdinand's Saar Dry Gin & Tonic
12,50 €

Ferdinand's Saar Quince Gin & Tonic
12,50 €

Schnäpse & Whisky

Alte Birne Williams
2 cl — **3,50 €**

Mirabelle
2 cl — **3,50 €**

Haselnuss
2 cl — **3,50 €**

Waldhimbeere
2 cl — **3,50 €**

Zwetschge
2 cl — **3,50 €**

Stiefel Birnenlikör
2 cl — **3,50 €**

Stiefel Marillenlikör
2 cl — **3,50 €**

Stiefel Kräuterlikör
2 cl — **3,50 €**

Stiefel Whisky Single Malt
4 cl — **7,50 €**

Stiefel Whisky Smoky Single Malt
Ein Single Malt für echte Liebhaber aus ausschließlich saarländischer Gerste gebrannt und in saarländischer Eiche gelagert. Exklusiv erhältlich in unserem Brauhaus.
4 cl — **7,50 €**

Heiß-getränke

Unsere Kaffees beziehen wir von der saarländischen Kaffeemanufaktur Plaisir.
Die Kaffees stammen aus nachhaltigem Anbau und werden fair gehandelt.

Café Crème — **3,20 €**

Espresso — **2,80 €**

Doppio — **3,80 €**

Cappuccino — **3,50 €**

Latte Macchiato — **3,80 €**

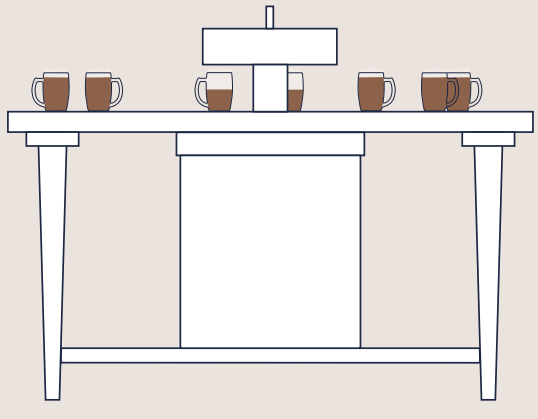
Milchkaffee — **3,80 €**

Tee
Pfefferminz / Schwarzer Tee / Früchte / Kamille / Grüner Tee
3,20 €

Heiße Schokolade — **3,50 €**

Spezial für Gruppen

Im Schalander könnt Ihr an zwei Selbstzapftischen (6 – 8 und 8 – 12 Personen) Euren Abend mit Stiefel Original direkt aus dem Lagertank genießen.



Anfragen für Gruppen und Feiern sind telefonisch möglich unter **+49 681 30984650** oder per E-Mail an **kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de**

QR-Code zur Buchung:

BEI UNS IST IMMER WAS LOS!

Wir sind ein Treffpunkt für Bierliebhaber aus dem Saarland, Deutschland und der Welt. Ein Ort für Familien, Freunde und Vereine, an dem wir gemeinsam Traditionen leben und feiern.

UNSERE HIGHLIGHTS IM JAHRESVERLAUF

FEBRUAR 2026

Biertasting mit Vesper:
Im Februar entdecken wir gemeinsam die Vielfalt der deutschen Braukunst.

MÄRZ 2026

Craftbier Wochen im Stiefel:
Frische Tradition trifft moderne Braukunst. Unsere Sonderkarte bringt Craftbier und saarländische Küche zusammen.

APRIL 2026

Spargelzeit im Stiefel:
Der Frühling kommt auf den Teller! Frischer Spargel aus der Region, klassisch und neu interpretiert.

23. April 2026 – Tag des Bieres:
Ein Hoch auf die deutsche Brautradition mit besonderen Aktionen rund ums Bier.

MAI 2026

1. Maibockparty mit Karlsberg:
Die große Biergarten-Eröffnung! Mit Maibock-Anstich, Haxen vom Grill und Live Musik für die ganze Familie.

JULI & AUGUST 2026

Flammkuchen & Viez-Wochen:
Saarländische Sommerleichtigkeit! Hausgemachte Flammkuchen treffen auf erfrischenden Viez aus der Region.

SEPTEMBER 2026

Oktoberfest Wochen im Stiefel:
Bayerische Gemütlichkeit trifft saarländischen Charme. Mit zünftiger Musik und besonderen Schmankerln.

OKTOBER 2026

Wildwoche
Herbstzeit ist Wildzeit! Deftige Gerichte aus heimischen Wäldern und kräftiges Bockbier von Karlsberg.

Wir halten Euch über die genauen Termine auf Social Media, unserer Website und bei uns vor Ort auf dem Laufenden!

- **Folgt uns auf Facebook und Instagram**
- **Besucht unsere Website: www.brauhaus-zum-stiefel.de**
- **Fragt einfach bei Eurem nächsten Besuch nach**

Für jede Feierlichkeit die passenden Räumlichkeiten

Ob Weihnachtsfeier, Firmenfeier, Meetings oder private Feiern, wie Hochzeiten und Taufen – im Brauhaus zum Stiefel könnt Ihr 3 verschiedene Veranstaltungsräume und 2 Festräume für Euer Event reservieren.

WIR FREUEN UNS AUF DEINEN BESUCH IM BRAUHAUS ZUM STIEFEL!

Du hast Fragen zu Dienstleistern, Möglichkeiten oder besonderen Wünschen?
Sprich uns einfach an, wir helfen Dir gerne weiter.

Für die Besichtigung unserer Räume oder ein persönliches Angebot
melde Dich einfach bei uns unter:

kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de

Offene Veranstaltungsräume

Die Wirtsstube

25–35 Personen

Zugang zur Theke

Separate Jägerstube für 10 Personen

Sudhaus

50–110 Personen

2. Ebene bzw. Galerie

Erhobene Bühne mit Veranstaltungstechnik und Theke

Die Marktstube

15–20 Personen

Zugang zum Biergarten jederzeit möglich

Geschlossene Festräume

Stiefelsaal

30–50 Personen

Hell und freundlich

Ideal für Tagungen, Seminare und Feiern

St. Johanner Saal

15–26 Personen (sitzend)

Brauhaus zum Stiefel

Das älteste Gasthaus des Saarlandes

Wenn Mauern erzählen könnten, dann hätte der "Stiefel" in Saarbrücken die besten Geschichten.
Seit 1702 steht das Gasthaus am Sankt Johanner Markt. Das sind über 320 Jahre. Das älteste Gasthaus im ganzen Saarland.

Wie alles anfing

1702 – das ist lange her. Damals regierte noch der Sonnenkönig Ludwig XIV. in Frankreich. In Saarbrücken eröffnete Johann Daniel Bruch aus einer alten Familie eine Brauerei. Nebenan machte der Schuster Nickel Kiefer ein Gasthaus auf. "Zum Stiefel"nannte er es – was sonst, bei einem Schuster.
Der Brauer Bruch verliebte sich in die schöne Tochter des Schusters. So kamen Brauerei und Gasthaus zusammen. Neun Generationen lang blieb das so - eine Familie, ein Haus, eine Tradition.

Was die alten Mauern gesehen haben

Der Stiefel hat viel erlebt. Fürsten und Bürger, Soldaten und Handwerker – alle kehrten hier ein.
Napoleons Soldaten haben hier Quartier bezogen, bevor sie nach Russland zogen. Ulanen und Husaren kamen 1870 mit klirrenden Sporen und wollten einen kühlen Trunk.
Das Saarland wechselte achtmal seine Nationalität in 200 Jahren – aber nie seine Identität. Und der Stiefel blieb immer da.

Schwere Zeiten

Nicht immer war es einfach. Von 1933 bis 1935 war der Stiefel Zufluchtsort für Menschen, die vor den Nazis fliehen mussten. Dann kam der Reichsrundfunk ins Haus.
Nach dem Krieg wurde er zu einem französischen Offizierscasino. In den 50ern und 60ern war ein Kino drin. Ende der 60er Jahre zog die Kultur ein: Das „Theater im Stiefel“ begeisterte die Leute.

Zurück zu den Wurzeln

1989 wurde die Gasthausbrauerei wieder eröffnet – zurück zu dem, was der Stiefel immer war. Bis 2020, dann musste sie schließen.
Aber das war nicht das Ende. Nach zwei Jahren Sanierung öffnete die place2b Group 2022 wieder die Türen des Stiefels. Neuer Glanz, alter Charme – so wie es sich gehört.

Was bleibt

Über 320 Jahre Geschichte. Neun Generationen einer Familie. Kriege, Fürsten, Soldaten, Künstler – alle waren sie da.
Der Stiefel ist mehr als nur ein Gasthaus. Er ist ein Stück saarländische Geschichte. Ein Ort, wo die Menschen schon immer hingegangen sind, um zu essen, zu trinken und beisammen zu sein.
Manche Sachen ändern sich. Gute Gasthäuser bleiben.
So ist das im Saarland. So ist das beim Stiefel.

Unser Bier

Tradition mit gutem Partner

Ehrlich gesagt

Auch wenn wir nicht mehr selbst im Haus brauen, gibt es trotzdem gutes Bier von unserem regionalen Partner. Karlsberg ist eine saarländische Brauerei, die seit 1878 in Homburg Brautradition lebt und somit ihr Handwerk versteht.

Stiefel Original – Unser eigenes Rezept

Selbst entwickelt, von Karlsberg gebraut.
Unser Stiefel Original ist unser Bier. Wir haben das Rezept entwickelt, Karlsberg braut es nach allen Regeln der Kunst.

Die Zutaten

- Hopfen aus der Hallertau – deutscher Hopfen, würzig und gut
- Braugerste aus der Region – Saarland, Rheinland-Pfalz, Lothringen, Elsass
- Weiches Brauwasser – durch Sandstein gefiltert

Das Ergebnis

Hell, goldgelb, mild im Geschmack. Leicht süß, leicht bitter vom Hopfen. Süffig, wie ein Bier sein muss. Passt zu jeder Tageszeit. Frisch geliefert: Im eigenen Tankwagen direkt in unsere Lagertanks im Gewölbekeller. Vom Tank zum Tank – frischer geht nicht.

Stiefel Weizen – Neue Rezeptur

Unser Stiefel Weizen ist ungefiltert und nacheigener Rezeptur gebraut. Aromatisch-würzig und fruchtig-spritzig im Geschmack.
Das Besondere: verfeinert mit heimischem Weizen aus der Kupfermühle Bindewald. Regional und gut.
Die junge Braumannschaft von Karlsberg kann Weizen – das zeigen die vielen internationalen Bierpreise und Medaillen.

Immer was Neues

Neben unseren beiden Hausbieren bieten wir immer zwei wechselnde Saisonbiere frisch vom Fass. Zu allen Saisonbieren berät Euch unser Serviceteam jeder Zeit gerne.

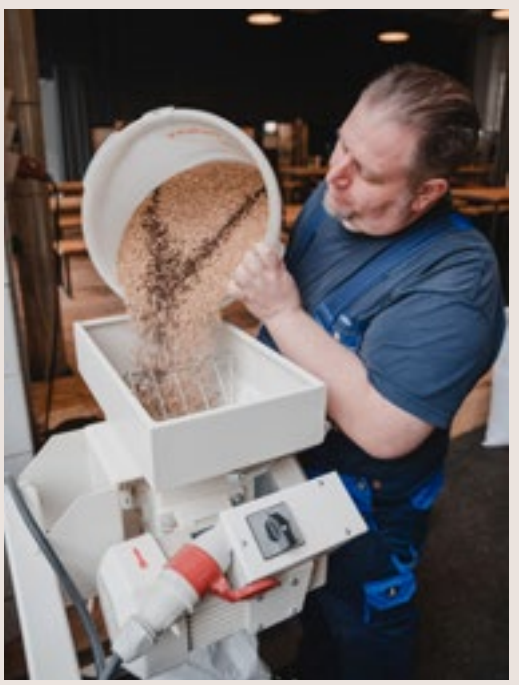
Warum das gut ist

Karlsberg ist regional – eine saarländische Brauerei, die seit Generationen braut. Die wissen, was Bierkenner trinken wollen.
Wir bestimmen die Qualität – unsere Rezepte, unsere Ansprüche, unsere Kontrolle. Ihr bekommt gutes Bier – frisch, regional, ehrlich gebraut.

Das ist unser Weg

Manche sagen, nur selbst brauen ist echt. Wir sagen: Gutes Bier ist echt. Egal, wo es gebraut wird, solange es stimmt. Tradition heißt nicht, alles selbst zu machen. Tradition heißt, das Beste für unsere Gäste zu wollen. Und das bekommen sie bei uns – mit gutem regionalen Partner und ehrlichem Bier.

► Sudkessel der Karlsberg Brauerei



► Martin Mihm, Brauer bei der Karlsberg Brauerei

Vielen Dank an unsere regionalen Partner

NACHTS SIND ALLE SCHNITZEL GRAU...

Könnte man meinen. Denn auf den ersten Blick sieht so ein Schnitzel erstmal aus wie ein – naja – Schnitzel. Doch was Sie hier sehen, ist ein ganz vorzügliches VeauBlanc®-Kalbsschnitzel von Schwamm. Erhältlich in der wirklich gut sortierten Gastronomie Ihres Vertrauens – oder natürlich in Schwamms Großmarkt. Und das sollte man wirklich einmal probiert haben.

Schwamm
1920

Werthmüller GmbH
Verpackungsmittel

Ihr kompetenter Partner für umweltfreundliche Verpackungen:
Gastronomiebedarf,
Reinigungsmittel,
Papiertragetaschen,
Imbissartikel, Vereinsbedarf,
Papierbeutel,
Einschlagpapiere.
Artikel auch mit Ihrem individuellen Druck möglich.
Wir beraten Sie gerne.

66130 Saarbrücken/Güdingen
Am Zementwerk 22
Telefon 06 81/9 68 01 0
info@werthmueller-gmbh.de
www.werthmueller-gmbh.de

SEIT 2015
BROT & SINNE®
BACKT REINES BROT

18 78
KARLSBERG

DRUCKEREI
WOLLENSCHNEIDER

Ihr Familienbetrieb mit Tradition & Herz.

Manche Dinge ändern sich nie – zum Glück. Seit über 70 Jahren und drei Generationen steht der Name Wollenschneider für erstklassige Druckerzeugnisse und ehrliches Handwerk.

Was 1951 als kleine Druckerei begann, ist heute ein moderner Betrieb, in dem traditionelle Werte noch immer an erster Stelle stehen: Zuverlässigkeit, Qualität und die persönliche Beziehung zu unseren Kunden.

Wir sind mehr als nur eine Druckerei. Wir sind Ihr Partner, der zuhört, mitdenkt und Ihre Ideen mit Sorgfalt und Präzision auf Papier bringt.

Vertrauen Sie auf Erfahrung, die man sehen und fühlen kann. Wir freuen uns darauf, auch Ihr Projekt zu einem Meisterstück zu machen.

- Flyer
- Broschüren
- Bücher
- Plakate
- Visitenkarten
- Einladungen
- Speisekarten
- und vieles mehr ...

Persönlich, fair, regional.
Ganz in Ihrer Nähe.

Sprechen Sie uns an!

Zum Gerlen 12 (Industriegebiet)
66131 Saarbrücken-Ensheim
Telefon 06893-5045
info@druckerei-wollenschneider.de
www.druckerei-wollenschneider.de

GRUM-
BEER-
SUPP
LEW-
WER-
KNEPP

Weiß-
wurst
Obaz-
da
Rinder-
gulasch
Käse-
spätzle
Schwei-
ne-
braten
Gefillde
Gesotte-
nes
Zwiebel-
rost-
braten
Grum-
beer-
kichel-
cher
Appel-
mus
Kaiser-
schmarrn

Our menu:

Notre carte:

BRAUHAUS ZUM
Stiefel

Am Stiefel 2
66111 Saarbrücken

kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de
Telefon: +49 (0)681 30984650
www.brauhaus-zum-stiefel.de